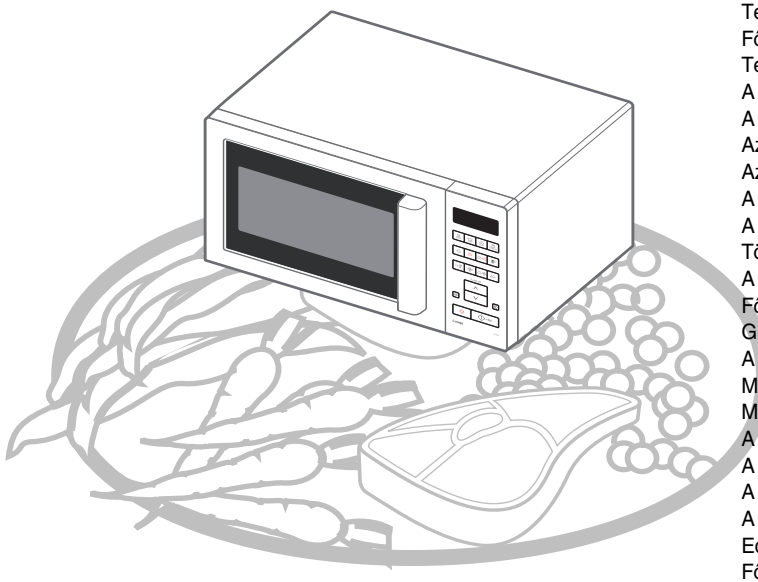
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Használati utasítás és főzési/sütési útmutató

CE107V

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



Gyorskalauz....2
Kezelőpanel....2
Sütő....3
Tartozékok....3
A kézikönyv használata....4
Biztonsági óvintézkedések....4
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése....5
Az idő beállítása....6
A sütő működésének ellenőrzése....6
A mikrohullámú sütő működése....7
Teendők kétség vagy probléma esetén....7
Főzés / Felmelegítés....8
Teljesítményszintek és főzési idők....8
A főzés leállítása....9
A főzési idő beállítása....9
Az automatikus főzési funkció használata....10
Az automatikus melegítés funkció használata....11
A gyorskiolvasztás funkció használata....12
A kávézó funkció használata....13
Többfázisú főzés....14
A sütő gyors előmelegítése....14
Főzés légkeveréssel....15
Grillezés....15
A tartozékok kiválasztása....16
Mikrohullám és grill kombinációja....16
Mikrohullám és légkeverés kombinációja....17
A memória funkció használata....18
A Szagtalanító funkció használata....18
A mikrohullámú sütő biztonsági zára....19
A hang be- és kikapcsolása....19
Edényhasználat....20
Főzési útmutató....21
A mikrohullámú sütő tisztítása....28
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása....30
Műszaki adatok....30
Próbaételek....31

CE

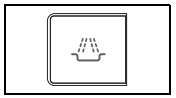
Kódszám: DE68-03714F

HU

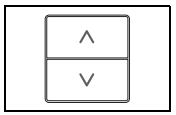
Gyorskalauz

Főzés

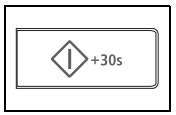
1. Helyezze az ételt a sütőbe.
   Nyomja meg a **Mikrohullám** ( ) gombot.



2. Nyomja a **Mikrohullám**( ) gombot mindaddig, míg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik a kijelzőn.

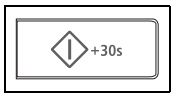


3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával válasza ki a kívánt főzési időt.



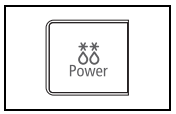
4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
   Eredmény: Megkezdődik a főzés
   - Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

További 30 másodpercig szeretném főzni az ételt

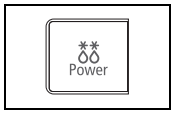


Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel szeretné növelni a főzési időt.

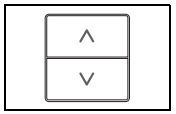
Gyorskiolvasztás



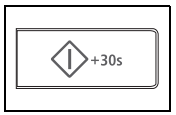
1. Helyezze a fagyott ételt a sütőbe.
   Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** ( ) gombot.



2. Az ételféleség kiválasztásához nyomja a **Gyorskiolvasztás** ( ) gombot mindaddig, míg a kívánt étel kategóriája meg nem jelenik.

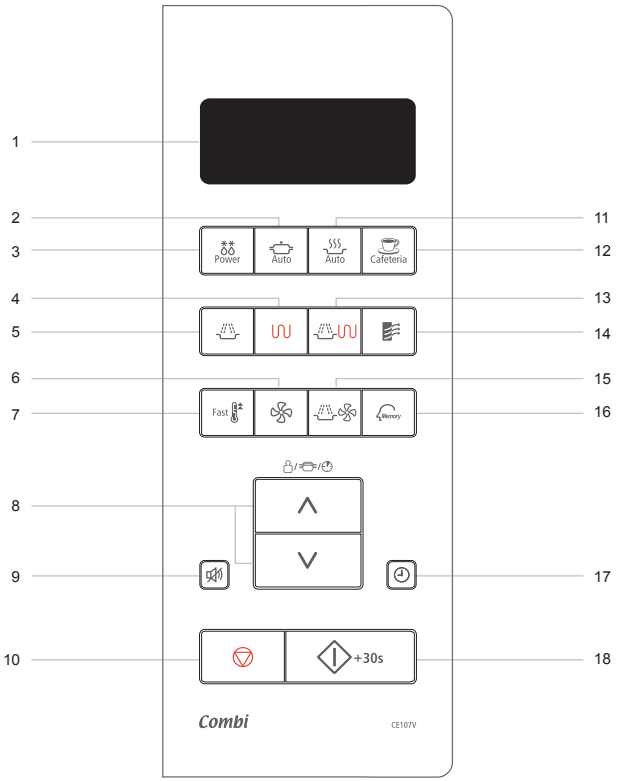


3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával adja meg az étel súlyát.



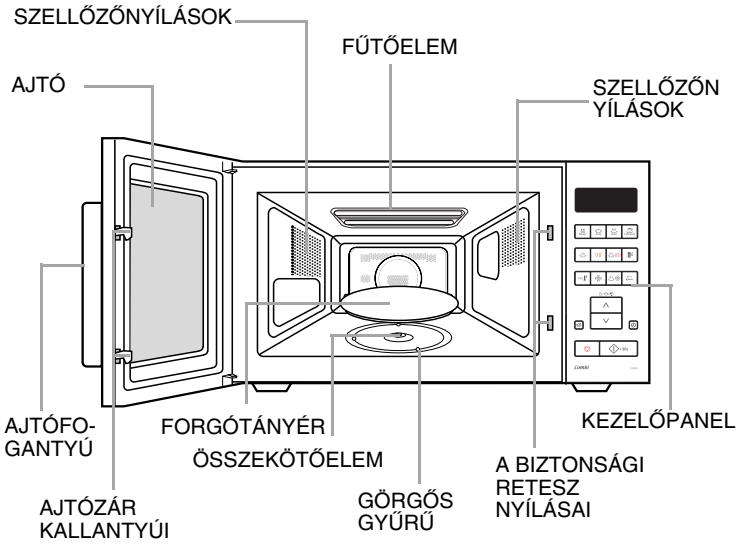
4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
   Eredmény: A kiolvasztás megkezdődik
   - Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Kezelőpanel



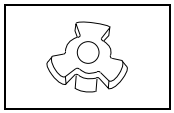
1. KIJELZŐ
2. AUTOMATIKUS FŐZÉS GOMB
3. GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ GOMBJA
4. GRILL GOMB
5. MIKROHULLÁM GOMB
6. LÉGKEVERÉS GOMB
7. AUTOMATIKUS GYORS ELŐMELEGÍTÉS GOMBJA
8. FEL/LE GOMB (Súly/adag/ időzítés)
9. A HANG BE-/KIKAPCSOLÓ GOMBJA
10. STOP/TÖRLÉS GOMB
11. AUTOMATIKUS FELMELEGÍTÉS FUNKCIÓ GOMBJA
12. KÁVÉZÓ GOMB
13. MIKROHULLÁM + GRILL GOMB
14. SZAGTALANÍTÓ GOMB
15. MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS GOMB
16. MEMÓRIA GOMB
17. ÓRABEÁLLÍTÁS GOMB
18. START / +30s GOMB

Sütő

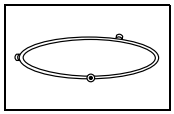


Tartozékok

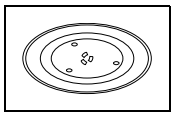
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



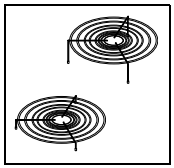
1. Összekötőelem, amelyet a sütő aljában lévő motortengelyre kell megfelelően felhelyezni.
Cél: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



2. Görgős gyűrű, amelyet a sütő közepébe kell helyezni.
Cél: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



3. Forgótányér, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen.
Cél: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



4. Fémállványok (magas és alacsony állvány), amelyeket a forgótányérra helyezhet.
Cél: A fémállványok segítségével egyidejűleg két ételt készíthet a sütőben. Egy kisebb adagot a forgótányérra tehet, egy másikat pedig az állványra. **A fémállványok használhatók grillezéshez, légkeveréses és kombinált sütés-főzéshez.**.

HU

A kézikönyv használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG mikrohullámú sütőt választott. A Használati utasítás sok fontos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban.

- ***Biztonsági óvintézkedések***
- ***Tartozékok és edények***
- ***Hasznos főzési tanácsok***

A fedőlap belső oldalán a három főzési alapművelet bemutatása olvasható.

- ***Főzés (mikrohullám üzemmód)***
- ***Kiolvasztás***
- ***További 30 másodperces működés beprogramozása, ha az étel nem főtt meg teljesen, vagy hosszabb melegítést igényel***

A kézikönyv végén illusztrációkat talál a sütőről, valamint a kezelőpanelről, hogy a kezelőszervek könnyebben megtalálhatók legyenek.

A lépésekre lebontott eljárások két különböző szimbólumot használnak.

Fontos **Megjegyzés**

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTTAN NAGY MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

(a) Ne kísérelje meg üzemeltetni a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel vagy úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd ezután puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) Ajtó (meghajlás)
(2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy állíthatja be.

Biztonsági óvintézkedések

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS FEL TUDJA HASZNÁLNI.

Mielőtt ételt vagy italt készítene a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

- Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; **NE** használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített edényeket, nyársat, villát stb.
  A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.

Ok: Elektromos kisülés következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.

- Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg;
  A mikrohullámú sütővel ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.
- Kisebb mennyiségű étel rövidebb sütési vagy melegítési időt igényel.
  Ezért normál elkészítési idő alatt túlmelegedhet vagy odaéghet.
- Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében;
- Az italok mikrohullámú sütőben való melegítése késleltetett, robbanásszerű forráshoz vezethet, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A robbanás elkerülése érdekében **MINDIG** hagyjon legalább 20 másodpercet a süt kikapcsolása után, hogy a hmérséklet kiegyenlítdjön.
  Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg.
  Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
  * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
  * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- **NE** töltse tele az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.
  NE melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze hőmérsékletüket fogyasztás előtt;
- Tojások héjukban és egész főtt tojások a mikrohullámú sütőben nem melegíthetők, mert felrobbanhatnak, még az után is, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött;
  Szintén ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani;
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja;
- **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő a sütőből kiáramlik.
  A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő nem kapcsolható be ismét, amíg megfelelően le nem hűlt.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.

Biztonsági óvintézkedések (folytatás)

- **NE** érintse meg a fűtőelemeket és a sütő belsejét, amíg a sütő le nem hűlt.
- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
  Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábellel vagy csatlakozóval.
- Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.

Ok: A forró levegő, vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

- Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).

Ok: Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.

- **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni. Biztonsági okokból az áramellátás automatikusan megszakad. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető.
  Érdemes folyamatosan egy pohár vizet tartani a sütőben. A víz felveszi a mikrohullámú energiát, ha a sütő véletlenül elindul.
- Ne helyezze a mikrohullámú sütőt szekrénybe.

FONTOS

- Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek **NE** játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért kerülni kell a sütőn belüli fűtőelemek megérintését.
- **NE** használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. (Ha azt a sütő tartalmazza.)

FIGYELEM:
Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:
A szakképzett szerelőn kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:
Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELEM:
Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

FIGYELEM:
Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

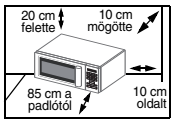
FIGYELEM:
A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tőlük tartani.

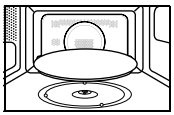
- Biztonsági okokból ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású mosót a készülék tisztításához.

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

HU

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.





1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér van.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.
3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó elérhető legyen.

☛ Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre.
Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3 pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

☛ Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

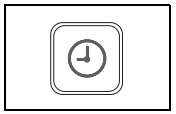
HU

Az idő beállítása

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „12:00” felirat. Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 12 vagy 24 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

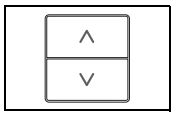
- ***A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor***
- ***Hálózati áramkimaradást követően***

✉ Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítások kezdetekor.



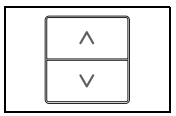
1. Az idő kijelzéséhez... Nyomja meg a ◷ gombot...

12 órás formátumban Egyszer
24 órás formátumban Kétszer

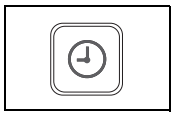


2. Az óra beállításához nyomja meg a (∧) és (∨) gombot.

3. Nyomja meg a ◷ gombot.



4. A perc beállításához nyomja meg a (∧) és (∨) gombot.



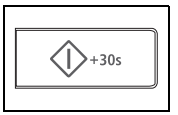
5. Ha a megfelelő időkijelzés látható, nyomja meg a ◷ gombot, ezzel elindítja az órát.
Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, mindig az időkijelzés látható.

A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Kétség esetén nézzen utána a „Teendők kétség vagy probléma esetén” című részben.

✉ A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100% - 900 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Az ajtó jobb oldalán található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Csukja be a készülék ajtaját.



Nyomja meg a **Start** (◇) gombot, és állítsa be az időt 4 vagy 5 percre, a **Start** (◇) gombot annyiszor megnyomva, ahány percet választ.
Eredmény: A süt 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. Ezután a víznek forrnia kell.

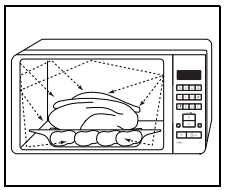
A mikrohullámú sütő működése

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- ***Kiolvasztás***
- ***Felmelegítés***
- ***Sütés, főzés***

Főzési elv



1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

☛ Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt várakozási időket, hogy biztosítsa:
- Az étel egyenletes megfövését egészen a közepéig
- Az egyenlő hőmérsékletet az étel minden részén

Teendők kétség vagy probléma esetén

Egy új készülék kiismerése mindig eltart egy ideig. Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el. Ezzel időt takaríthat meg, ezenkívül elkerülheti a szerviz fölösleges kihívásával járó kellemetlenségeket.

◆ A következők normális jelenségek.
- Páralecsapódás a sütőben
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
- Enyhe visszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz

◆ Az étel nem főtt meg
- Jól állította be az időzítőt és megnyomta a **Start** (◇) gombot?
- Az ajtó zárva van?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ezzel biztosíték kiolvadását vagy automata leoldását eredményezte?

◆ Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg
- Az étel főzési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

◆ A sütő belseje szikrázik és serceg (ívkisülés)
- Fémdíszítésű edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

◆ A sütő zavarja a rádió- vagy televízióadás vételét
- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Nem számít rendellenességnek.
  * Megoldás: A sütőt televíziótól, rádiótól és antennáktól távol üzemelje be.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat.
  * Megoldás: A hálózati csatlakozódugaszt húzza ki, majd csatlakoztassa ismét. Állítsa be újra az időt.

◆ Az „E – 24” üzenet ezt jelenti:
- A mikrohullámú sütő túlhevülése előtt automatikusan megjelenik az „E – 24” üzenet. Ha az „E – 24” üzenet látható, nyomja meg a „Leállítás/Szüneteltetés” gombot az induló beállítási üzemmód bekapcsolásához.

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi Samsung vevőszolgálathoz.

Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat;
- ***Rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat***
- ***A garanciára vonatkozó adatok***
- ***A probléma világos leírása***

Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

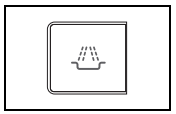
HU

Főzés / Felmelegítés

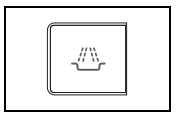
A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

☛ MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

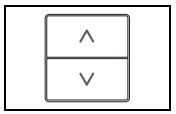
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be a készülék ajtaját. Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.



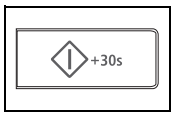
1. Nyomja meg a **Mikrohullám** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:)(mikrohullám üzemmód)



2. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez a **Mikrohullám** ( ) gombot nyomja meg, míg a kijelzőn a kívánt teljesítményszint meg nem jelenik. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt főzési időt.
Eredmény: A kijelzőn megjelenik a főzési idő.



4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:
- ◆ A sütő hangjelzést ad, és négyszer felvillan „0”. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

✉ Ha ellenőrizni szeretné a sütő aktuális teljesítményszintjét, nyomja meg egyszer a **Mikrohullám** ( ) gombot. Ha főzés közben át kívánja állítani a teljesítményszintet, a megfelelő szint kiválasztásához nyomja meg kétszer vagy többször a **Mikrohullám** ( ) gombot.

Gyorsindítás:

✉ Ha egy ételt rövid ideig maximális teljesítményen (900 W) kíván melegíteni, ezt egyszerűen a **Start** ( ) gomb egyszeri lenyomásával is megteheti: minden további 30 másodperchez egyszer kell lenyomnia a gombot. A sütő azonnal elindul.

Teljesítményszintek és főzési idők

A teljesítményszint funkció lehetővé teszi, hogy az eloszlandó energia mennyiségét, tehát az étel megfőzésének vagy melegítésének idejét az étel típusához és mennyiségéhez igazítsa. Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalékarány	Kimenet
MAGAS	100 %	900 W
KÖZEPESEN MAGAS	67 %	600 W
KÖZEPES	50 %	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	33 %	300 W
KIOLVASZTÁS	20 %	180 W
ALACSONY	11 %	100 W

A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

Ha az Ön választása...	Akkor a főzési idő...
Magasabb teljesítményszint	Csökkentse
Alacsonyabb teljesítményszint	Növelje

A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

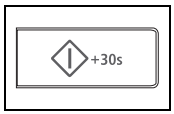
- ***Ellenőrizhesse***
- ***Átfordíthassa vagy megkeverhesse***
- ***Állni hagyja***

A főzés leállításához...	**Művelet…**
Időnként	Nyissa ki a készülék ajtaját. Eredmény: A főzés megáll. A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Teljesen	Nyomja meg a **Stop** (▽) gombot. Eredmény: A főzés megáll. Ha törölni kívánja a főzési beállításokat, nyomja meg még egyszer a **Stop** (▽) gombot.

A főzési idő beállítása

A főzési időt a +30s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

- ***Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrzi, hogyan halad a főzés***
- ***A hátralévő főzési időt növelése***



Az étel főzési idejének növeléséhez minden hozzáadandó 30 másodperchez egyszer nyomja meg a **Start** (◇) gombot.

- Például: Három perccel való növeléshez hatszor nyomja meg a **Start** (◇) gombot.

Az automatikus főzési funkció használata

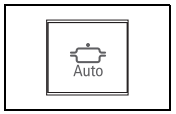
HU

Az öt automatikus főzési funkció (Auto) előre programozott melegítési idők használatát teszi lehetővé. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani.

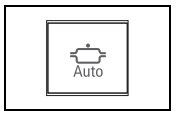
Az adagok méretének kiválasztásához nyomja meg a (∧) és a (∨) gombot.

☛ Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

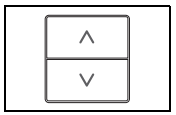
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be a készülék ajtaját.



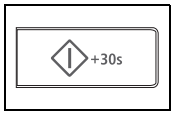
1. Nyomja meg az **Automatikus főzés** (Auto) gombot.



2. Az **Automatikus főzés** (Auto) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a ((∧) és a (∨)) gombot.



4. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat a különböző automatikus főzőprogramokat, mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza. Az 1-es és 2-es program csak mikrohullámú energiával működik.

A 3-as és 4-es program mikrohullám és grill kombinációjával működik.

Az 5-ös program mikrohullám és légkeverés kombinációjával működik.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	**Friss Zöldség**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2–3 perc	A megmosott zöldséget mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. 200–250 g elkészítése esetén adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet, 300–450 g esetén 45 ml (3 evőkanál) vizet, 500–750 g esetén pedig 60–75 ml (4–5 evőkanál) vizet. Elkészítés után keverje meg. Nagyobb mennyiség főzésekor közben is keverje meg egyszer.
2.	**Hámozott burgonya**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 perc	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. 300–450 g elkészítése esetén adjon hozzá 45 ml (3 evőkanál) vizet, 500–750 g esetén pedig 60 ml (4 evőkanál) vizet.
3.	**Sült hal**	200-300 g (1 hal) 400-500 g (1-2 db) 600-700 g (2 db)	3 perc	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas fémállványra. Fordítsa meg őket, amikor a sütő hangjelzést ad.
4.	**Darabolt csirke**	200-300 g (1 db) 400-500 g (2 db) 600-700 g (3 db)	3 perc	Kenje be a csirkedarabokat olajjal, majd szórja meg borssal, sóval és paprikával. Bőrével lefelé helyezze el a húsdarabokat körben az alacsony állványon. Fordítsa meg őket, amikor a sütő hangjelzést ad.
5.	**Marhasült/ báránysült**	900-1000 g 1200-1 300 g 1400-1 500 g	10–15 perc	Kenje be a marha- vagy bárányhúst olajjal, majd fűszerekkel (csak borssal, sózni sütés után kell). Helyezze az alacsony állványra, zsíros oldalával lefelé. Fordítsa meg, amikor a sütő sípol. Sütés után és a várakozási idő alatt a hús legyen alufóliába csomagolva.

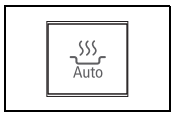
Az automatikus melegítés funkció használata

A négy automatikus felmelegítés funkció ( ) négy előre programozott melegítési idő használatát teszi lehetővé. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani.

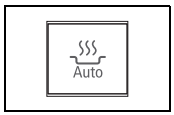
Az adagok méretének kiválasztásához nyomja meg a (∧) és a (∨) gombot.

☛ Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

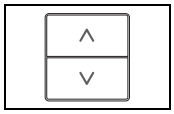
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be a készülék ajtaját.



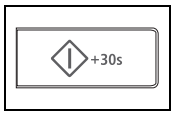
1. Nyomja meg az **Automatikus felmelegítés** ( ) gombot.



2. Az **Automatikus melegítés** ( ) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a ((∧) és a (∨)) gombot.



4. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat a különböző automatikus felmelegítési és főzőprogramokat, mennyiségeket, várakozási időket és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza. Az 1-es és 2-es program csak mikrohullámú energiával működik.
A 3-as és 4-es program mikrohullám és légkeverés kombinációjával működik.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	**Készétel** (mélyhűtött)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 perc	Tegye kerámia tányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
2.	**Leves/ mártás** (fagyasztott)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2–3 perc	Töltse a levest mély kerámia tányérba vagy tálba, és műanyag fedővel fedje le melegítés közben. Keverje meg a levest, amikor a sütő sípol (a sütő üzemben marad, és leáll, amint kinyitja az ajtót). A várakozási idő előtt és után is keverje jól át.
3.	**Fagyasztott pizza**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Tegyen egy fagyasztott pizzát (-18 °C) az alacsony állványra, vagy egyet az alacsony, egyet a magas állványra
4.	**Fagyasztott zsemle**	100-150 g (2 db) 200-250 g (4 db) 300-350 g (6 db) 400-450 g (8 db)	3–5 perc	Ha 2–6 fagyasztott zsemlét (-18 °C) szeretne felmelegíteni, helyezze el őket körben az alacsony állványon. 8 fagyasztott zsemlét egyenlően osszon el az alacsony és a magas állványon. Ez a program kisebb fagyasztott péksüteményekhez alkalmas, úgymint zsemle, kifli és kis baguette.

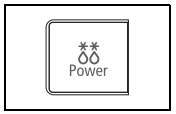
A gyorskiolvasztás funkció használata

HU

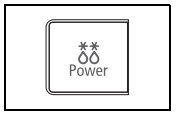
A gyorskiolvasztási funkció ( ) hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

☛ Csak mikrohullámhoz engedélyezett edényeket használjon.

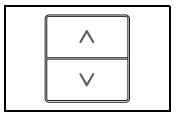
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére. Csukja be a készülék ajtaját.



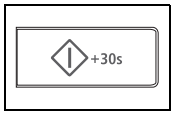
1. Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** ( ) gombot.



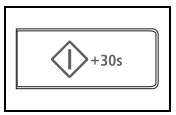
2. A **Gyorskiolvasztás** ( ) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával válassza ki az étel súlyát.



4. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény:
- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.



5. A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg ismét a **Start** (◇) gombot.
Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

☛ Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullám funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Kiolvasztás” című részben, a 25. oldalon talál.

Az alábbi táblázat különböző gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat mutat be. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről.

A húst, baromfit és a halat helyezze üveg- vagy kerámiatányérra, a kenyeret és a süteményt pedig tegye sütőpapírra.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	**Hús**	200-2 000 g	20–90 perc	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.
2.	**Baromfi**	200-2 000 g	20–90 perc	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alumínium fóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható.
3.	**Hal**	200-2 000 g	20–80 perc	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja.
4.	**Kenyér/ sütemény**	125-1 000 g	10–60 perc	Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle kenyér, szeletelt vagy egész darab, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket helyezze el körben. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.
5.	**Gyümölcs**	100-600 g	5–20 perc	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen üvegtálon. A program mindenféle gyümölcs kezelésére alkalmas.

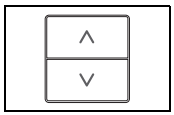
A kávézó funkció használata

A kávézó ( ) funkciónál a főzési idő beállítása automatikus.

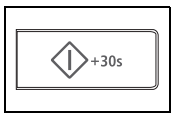
Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Kávézó** ( ) gombot.

2. A **Kávézó** ( ) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával válassza ki az étel súlyát.



4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat ismerteti az italok melegítésére, valamint fagyasztott sütemény kiolvasztására és felmelegítésére használható automatikus programokat.

Tartalmazza a mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat.

Az 1-es program kizárólag mikrohullám üzemmódban használható. A 2-es program mikrohullám és légkeverés kombinációja.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	**Italok (Kávé, tej, tea, víz)** (szobahőmérséklet)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	1-2 perc	A folyadékot töltse kerámia csészékbe, és lefedetlenül melegítse fel. Egy csészét középre helyezzen, két csészét egymással szembe, három vagy négy csészét körben. Melegítés után hagyja állni a sütőben. A várakozási idő előtt és után keverje meg. A csészéket óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).
2.	**Fagyasztott sütemény**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1 100 g 1200-1 300 g	5-25 perc	A fagyasztott süteményt a sütő közepére állítsa, a darabos süteményeket körkörösen helyezze el az alacsony állványon. Állítsa az állványt a sütő közepébe a forgótányérra. A légkeverés segítségével a sütemény felmelegszik és ropogós lesz. A program sütemények (kerek) és süteménydarabok, így ropogós tetejű gyümölcstorta, „streusel” (kelt tésztára morzsolt linzertésztás sütemények) vagy mákos sütemények melegítésére alkalmas. Töltött süteményekhez, valamint csokoládé-bevonatú süteményekhez nem megfelelő.

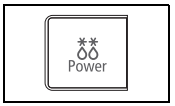
HU

Többfázisú főzés

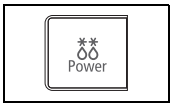
Mikrohullámú sütőjét beprogramozhatja akár három fázisban történő sütés-főzésre (a légkeverék, mikrohullám + légkeverék és a gyors előmelegítés üzemmód többfázisú főzésnél nem alkalmazható). Például: Ételt szeretne gyorsan kiolvasztani, azután megfőzni anélkül, hogy minden munkafázis után újra be kellene állítania a készüléket. Így egy 1,8 kg-os csirkét három fázisban olvaszthat ki és készíthet el:

- ***Kiolvasztás***
- ***Mikrohullámú sütés 30 percig***
- ***Grillezés 15 percig***

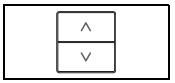
☛ Az első fázis a kiolvasztás. A kombinációs sütés és grillezés a hátralévő két fázis során csak egyszer használható, míg a mikrohullám kétszer (két különböző teljesítményszinten).



1. Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás**(Power) gombot.



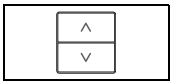
2. A **Gyorskiolvasztás** (Power) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát.



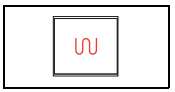
3. A (∧) és (∨) gomb megfelelő számú lenyomásával adja meg a súlyt (példánkban 1800 g).

4. Nyomja meg a **Mikrohullám** ( ) gombot.

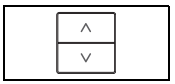
5. Állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet a **Mikrohullám** ( ) gombbal (példánkban 450 W).



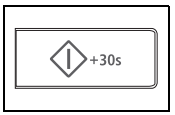
6. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt főzési időt.
(a példában 30 perc)



7. Nyomja meg a **Grill** ( ) gombot.



8. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt főzési időt (a példában 15 perc).



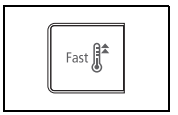
9. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A sütés megkezdődik:
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A sütő gyors előmelegítése

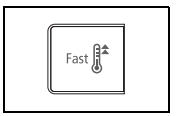
Légkeveréses főzésnél ajánlatos, hogy az étel befejezése előtt a megfelelő hőmérsékletre melegítse elő a sütőt.

A kívánt hőmérsékletet elérve a sütő azt kb. 10 percig fenntartja, majd automatikusan kikapcsol.

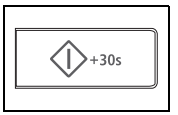
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a kívánt főzési típushoz megfelelő helyzetben áll-e.



1. Nyomja meg a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: 220 °C (hőmérséklet)



2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.
((Hőmérséklet: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A sütőt a kívánt hőmérsékletre előmelegítette.
- ◆ A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési mód és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet. Példa szerint) Gyors előmelegítési módban 200 °C-on

(8 másodpercig látható)

(2 másodpercig látható)

- ◆ Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, 6 hangjelzést hallat, és további 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.
- ◆ 10 perc után 4 hangjelzés hallható, és a sütő működése leáll.

✉ Ha a belső hőmérséklet elérte az előre beállított értéket, a sütő 6-szor hangjelzést ad, és 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.

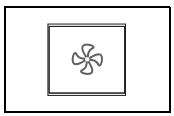
Főzés légkeveréssel

A légkeveréses üzemmód lehetővé teszi, hogy ugyanúgy készítse el ételeit, ahogy hagyományos sütővel tenné. A mikrohullám üzemmódot nem használja. A hőmérsékletet igény szerint 40 °C és 220 °C között, nyolc előre beállított szint közül választhatja meg. A maximális sütési idő 60 perc.

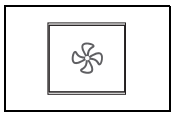
☛ A sütő gyors előmelegítéséről lásd a 14. oldalt.

- A sütőben lévő edényeket csak pyrex kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

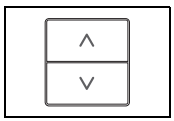
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintesen helyezkedik-e el, és hogy a forgótányér a helyén van-e. Nyissa ki az ajtót, és az edényt helyezze az alacsony állványra, majd a forgótányérra.



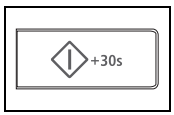
1. Nyomja meg a **Légkeverés** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(légkeverés üzemmód)
220 °C (hőmérséklet)



2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Légkeverés** ( ) gombot.
(Hőmérséklet: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt főzési időt.



4. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény: A sütés megkezdődik:

- ◆ A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési mód és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet. Példa szerint) 30 perces főzési idő 200 °C-on

(8 másodpercig látható)

(2 másodpercig látható)

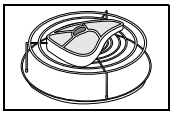
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** ( ) gombot.

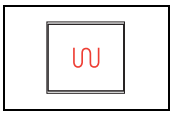
Grillezés

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül melegítheti és pirúthatja.

- ***A sütőben lévő edényeket csak pyrex kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.***
- ***A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.***

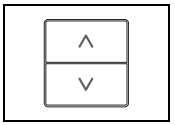


1. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.



2. Nyomja meg a **Grill** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(grillezés)

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



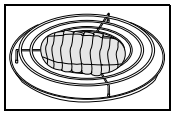
3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt grillezési időt.

- A maximális grillezési idő 60 perc.

4. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény: A grillezés megkezdődik:

- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A tartozékok kiválasztása



A hagyományos légkeveréses sütéshez főzőedényre van szükség. Csak olyan edényeket vegyen, amelyeket a hagyományos sütőben is használna.

A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem felelnek meg légkeveréses sütéshez; ne használjon műanyag edényeket, tányérokat, papírpoharakat, papírtörlőt stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill vagy légkeverés), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkretehetik a sütőt.

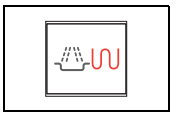
☛ A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Edényhasználat című részben, a 20. oldalon.

Mikrohullám és grill kombinációja

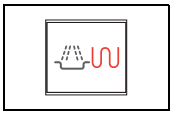
A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

☛ MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.
MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

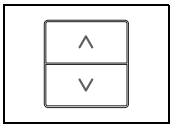
Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő ételféleséghez legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Csukja be a készülék ajtaját.



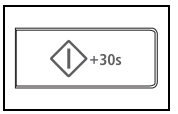
1. Nyomja meg a **Mikrohullám + Grill** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(mikrohullámú sütés és grillezés kombinálva)
600 W (kimeneti teljesítmény)



2. Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (300–600 W) nyomva tartja a **Mikrohullám + Grill** ( ) gombot.
- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt főzési időt.
- A maximális sütési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény:
- ◆ A kombinált sütés megkezdődik.
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Mikrohullám és légkeverés kombinációja

Kombinált sütésnél a mikrohullámú energiát és a légkeveréses hevítést egyaránt felhasználja. Előmelegítésre nincs szükség, mivel a mikrohullámú energia azonnal készen áll.

Kombinált üzemmódban számos ételt készíthet, elsősorban az alábbiakat:

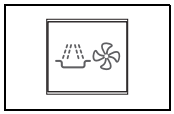
- ***Sült húsok és szárnyas***
- ***Piték és sütemények***
- ***Tojásos és sajtos fogások***

☛ MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.

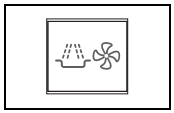
MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

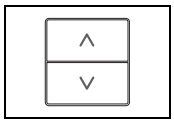
Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze a forgótányérra, vagy az alacsony állványra, és azt a forgótányérra. Csukja be a készülék ajtaját.



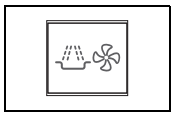
1. Nyomja meg a **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(mikrohullámú sütés és légkeverés kombinációja)
600 W (kimeneti teljesítmény: A következő hőmérsékleti módra vált 2 másodpercen belül)
220 °C(hőmérséklet)



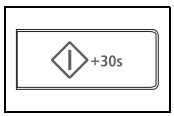
2. Állítsa be a hőmérsékletet a **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gomb megnyomásával.
(Hőmérséklet: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt főzési időt.
- A maximális sütési idő 60 perc.



4. Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (600, 450, 300, 180, 100 W) megjelenítéséig nyomva tartja a **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombot.



5. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény:
- A kombinált sütés megkezdődik.
- A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd a mikrohullámú energia folytatja a főzést, míg a beállított idő le nem telik.
- A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési mód és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet. Példa szerint) 30 perces főzési idő 200 °C-on

(8 másodpercig látható)

(2 másodpercig látható)

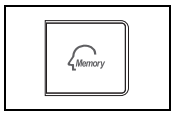
- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** (Fast) gombot.

A memória funkció használata

Ha gyakran főz vagy melegít fel ugyanolyan típusú ételt, a főzési időt és a teljesítményszinteket a sütő memóriájában tárolhatja, így nem kell minden egyes alkalommal újra beállítani.

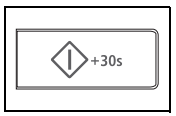
A beállítások tárolása



1. A következő programozásához... — Majd nyomja meg a Memory gombot.

Beállítás	Egyszer (a kijelzőn: **P**)
Visszaállítás	Kétszer (a kijelzőn: **P**)

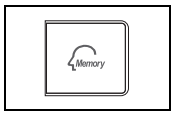
2. Állítsa be a főzőprogramot a szokásos módon. (Mikrohullám, Grill, Mikrohullám + Grill, Légkeverés, Mikrohullám + Légkeverés)



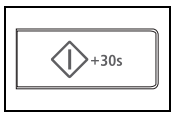
3. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény: Ezzel a beállításokat a sütő memóriája tárolta.

A beállítások használata

Először helyezze az ételt a forgótányér közepére.



1. Nyomja meg a Memory gombot.



2. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény: Az étel a kívánt módon elkészült.

A Szagtalanító funkció használata

Használja ezt a funkciót szagos ételek főzése után, vagy ha a sütő belsejében füst gyűlt fel.

Először tisztítsa meg a sütő belsejét.

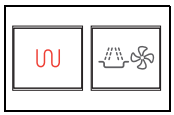
Nyomja meg a **Szagtalanító** gombot a tisztítás befejezése után. A sütő négyszer sípol.

- A szagtalanítási időt 5 percben határoztuk meg.
- A **Szagtalanító** működésének idejét a +30s gomb megnyomásával módosíthatja.
- A maximális szagtalanítási idő 60 perc.

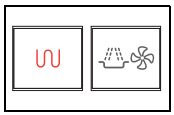
A mikrohullámú sütő biztonsági zára

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzárprogrammal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.

A sütő bármikor lezárható.



1. Nyomja meg egyszerre a **Grill** ( ) és **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombokat (kb. három másodpercre).
   Eredmény:
   - A sütő biztonsági zárja bekapcsolt.
   - A következő jelenik meg a kijelzőn: „**L**”.



2. A sütő lezárásának feloldásához nyomja meg egyszerre a **Grill** ( ) és **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombokat (kb. három másodpercre).
   Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

A hang be- és kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor be- vagy kikapcsolhatja.

1. Nyomja meg a **Hang be/ki** ( ) gombot.
   Eredmény: A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.

2. A hang visszaállításához nyomja meg újra a **Hang be/ki** ( ) gombot.
   Eredmény: A sütő visszatér a rendes üzemhez.

Edényhasználat

HU

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket.

Ezért fontos körültekintően kiválasztani az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább ne melegítse elő.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincsenek fém szegéllyel díszítve.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolnak.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Ételmelegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat. Tüzet foghat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nem fémmel szegélyezett.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívásához is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ :Ajánlott

✓✗:Körültekintően használja

✗ :Nem biztonságos

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedéllel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez
Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	5-6	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató (folytatás)

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles, pyrex tálat használjon – a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve melegítse.

A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje meg, sózza és fűszerezze, és adjon hozzá vajat.

Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedél nélkül melegítse.

Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250 g	900 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	900 W	17-18	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	900 W	10-11	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 ek.), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség – lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (900 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	6-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkini	250 g	4-4½	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4-4½	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5-5½	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7-8	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.
Karalábé	250 g	5½-6	3	A karalábét vágja kis kockákra.

MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőben a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegíthet ételt.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban megadott időértékek +18 – +20°C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 - +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 900 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot.
Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).
Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.
Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát.
Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt. A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.
Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

BABATEJ:

A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedetlenül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

HU

Bébiétel és tej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2–3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2–3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Anyatej/ babatápszer	100 ml 200 ml	300 W	30–40 mp. 1 perc – 1 perc 10 mp.	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedél nélkül melegítse. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Tegyen egy csészét középre, kettőt egymással szembe, hármat vagy négyet körben. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket.
Leves (mélyhűtött)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levesestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	3½-4½	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4-5	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.
Tálalásra kész sajtfondü (mélyhűtött)	400 g	600 W	6-7	1-2	Tegye a tálalásra kész sajtfondüt egy megfelelő méretű fedeles pyrex üvegtálba. Melegítés közben és utána keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg.

Főzési útmutató (folytatás)

KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához a következő táblázatot nyújt segítséget.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált marhahús	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Sertésszelet	250 g	7-8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14-15	15-60	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész csirke	1200 g	32-34		
Hal				
Halszeletek	200 g	6-7	10-25	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Takarja le a filék keskeny végét és az egész hal farkát alumínium fóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész hal	400 g	11-13		
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	300 g	6-7	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsemle (egyenként kb. 50 g)	2 db 4 db	1-1½ 2½-3	5-20	A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Pirítós/ szendvics	250 g	4-4½		
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	7-9		

Főzési útmutató (folytatás)

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működnek. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra,hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra,hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.
Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.
Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 2-3 percig melegítse elő.

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.
Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Pirítós szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	2-3	1-2	A toastszeleteket egymás mellé helyezze a magas állványra.
Grillezett paradicsom	400 g (2 db)	300 W + Grill	5-6	-	A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a magas állványra. 2–3 percig hagyja állni.
Paradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W+ Grill	4-5	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	4 db (500 g)	300 W+ Grill	5-6	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2–3 percig hagyja állni.
Sült burgonya	500 g	600 W+ Grill	7-8	-	A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.
Csőben sült burgonya / zöldség (mélyhűtött)	450 g	450 W+ Grill	9-11	-	A friss csőben sültet szedje ki kisméretű tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze a magas állványra. Sütés után 2–3 percig hagyja állni.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W+ Grill	7-8	-	Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos pyrex üvegtálra. A tálat közvetlen az alacsony állványra helyezze.
Darabolt csirke	500 g (2 db)	300 W+ Grill	8-10	6-8	A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Bifsztek (közepes)	400 g (2 db)	Csak grill	10-14	8-12	Kenje meg a marhahúst olajjal. Körben fektesse őket a magas állványra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.
Sült hal	400-500 g	300 W+ Grill	5-7	5½-6½	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektessen a magas állványra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.

LÉGKEVERÉS

A légkeverés a forró levegővel működő hagyományos sütőkben való ételkészítés tradicionális, jól ismert módja.
A forró levegő keringetését a hátsó falon található fűtőelem és ventilátor biztosítja.

Légkeveréses sütéshez használható edények:
Minden hagyományos sütésálló edény, sütőforma vagy tepsi használható– bármi, amit betenne egy hagyományos sütőbe.

Légkeveréses sütéssel készíthető ételek:
Kekszek, kiflik, zsömlék és sütemények, valamint gyümölcstorták, lekváros hasék és szuflék.

MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS

Ez az üzemmód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, ezért lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja.
A légkeveréses sütés hagyományos és jól ismert módszer olyan sütőknél, amelyekben a hátfalon lévő ventilátor forró levegőt keringet.

Mikrohullámú + légkeveréses sütéshez használható edények:
Ezek átengedik a mikrohullámokat. Legyenek sütésállók (mint az üveg, kerámia vagy fémszegély nélküli porcelán); hasonlóan a Mikrohullám + grill részben leírtakhoz.

Mikrohullámú + légkeveréses üzemmódban készíthető ételek:
Mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsis és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

HU

Légkeverési útmutató friss és fagyasztott ételhez
A légkeveréses sütőt melegítse elő a kívánt hőfokra az előmelegítő funkcióval. Légkeveréses sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza.
Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
PIZZA Mélyhűtött pizza (készre sütött)	300-400 g	450 W + 220°C	13-15	-	A pizzát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
TÉSZTA Mélyhűtött lasagne	400 g	450 W + 220°C	22-25	-	Tegye egy megfelelő méretű, pyrex üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyasztott, csőben sült tésztát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2–3 percig hagyja állni.
HÚS Marhasült / báránysült (közepes)	1200-1300 g	600 W + 180°C	20-23	10-13	A marha- vagy bárányszeletet kenje meg olajjal, fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Helyezze az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefelé. Sütés után alufóliába burkolva 10-15 percig hagyja állni.
Sült csirke	1000-1100 g	450 W + 220°C	17-22	13-17	A csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Először mellével lefelé, utána mellével felfelé helyezze az alacsony állványra. 5 percig hagyja állni.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
KENYÉR Friss zsömle	6 db (350 g)	100 W + 180°C	8-10	-	A zsömléket körben helyezze el az alacsony állványon. 2-3 percig hagyja állni.
Fokhagymás kenyér (mélyhűtött, elősütött)	200 g (1 db)	180 W + 220°C	8-10	-	Tegye a mélyhűtött bagettet sütőpapíron az alacsony állványra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
TORTA Almatorta (friss tészta)	500 g	Csak 180°C	38-43	-	Tegye a tésztát a kicsi, négyszögletű, fekete fém sütőtálba (25 cm hosszúságú). Helyezze a tésztát az alacsony állványra. Sütés után 5-10 percig hagyja állni.
Mini muffinok (friss tészta)	12 x 30 g (350-400 g)	Csak 220°C	17-23	-	Töltse ki a friss tésztát egyenletesen a papír muffinsütőkbe. Helyezze az alacsony állványra. Sütés után 5 percig hagyja állni.
Sütemények (friss tészta)	200-250 g	Csak 200°C	15-20	-	A fagyasztott péksüteményt sütőpapíron helyezze az alacsony állványra.
Fagyasztott sütemény	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Helyezze a fagyasztott tésztát közvetlenül az alacsony állványra. Kiolvasztás és melegítés után hagyja állni 15-20 percig.

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. 900 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba.
450 watton melegítse 3-5 percig, míg a csokoládé megolvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.
300 watton melegítse 20-30 másodpercig, míg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis pyrex üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse.
Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (TORTÁHOZ, GATEAUX-HOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Pyrex üvegtálban fedő nélkül, 900 watton főzze 3½–4½ percig, amíg a máz átlátszóvá nem válik. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles pyrex üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 900 watton 10-12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Töltse egyenesen kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű, fedeles pyrex üvegtálat. Lefedve főzze 900 watton 6½-7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
Pirítsa 600 watton 3½-4½ percig, közben néhányszor keverje meg.
2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A mikrohullámú sütő tisztítása

HU

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradványok ne rakódhassanak rájuk:

- ***Belső és külső felületek***
- ***Ajtó és ajtótömítések***
- ***Forgótányér és görgős gyűrű***

☛ **MINDIG** gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután törölje szárazra.

2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután törölje szárazra.

3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig maximális fokozaton melegítse.

4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

✉ A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. **NE** használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:

- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

✉ A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

✉ A főzési hőmérsékletre, a sütő lapjára és a sütőkre vonatkozó leírások alapján ne használjon gőztisztítót.

HU

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.

A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- ***Törött zsanér***
- ***Megrongálódott tömítések***
- ***Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház***

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.

☛ **NE** vegye le a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal

✉ Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.

- **Ok:** A por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Mind a tervezési jellemzők, mind a használati utasítás ezért előzetes figyelmeztetés nélkül változtatható.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az CE107V típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Tápellátás	230 V ~ 50 Hz váltakozó áram
Teljesítményfelvétel Maximális teljesítmény Mikrohullám Grill (fűtőelem) Légkeverés (fűtőelem)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 1850 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 900 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méretek (H x Sz x M) Kívül Sütőtér	 517 x 460 x 310 mm 358 x 327 x 231,5 mm
Űrtartalom	28 liter
Súly Nettó	 kb. 18,0 kg
Zajszint	42 dBA

Hungary

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

Próbaételek

Funkció	IEC tesztelési szám (Étel)	Sütési mód	Sütési idő	Javaslat
Mikrohullámú kiolvasztás	13.3 (Hús)	180 W vagy „Gyorskiolvasztás 1 (0.5 kg)”	10~11 perc	A sütési idő felénél fordítsa meg. Vagy használja a „Gyorskiolvasztás 1 (0,5 kg)” funkciót.
Mikrohullámú sütés	12.3.1 (Sodó)	300 W	30~35 perc	Helyezze a pyrex üvegtálat az üveg forgótányérra.
	12.3.2 (Piskóta)	900 W	5~6 perc	Helyezzen egy 23 cm átmérőjű pyrex üvegtálat a forgótányérra.
	12.3.3 (Húspogácsa)	600 W	23~27 perc	Helyezze a pyrex üvegtálat az üveg forgótányérra.
Kombinált sütés mikrohullámon	12.3.4 (Rakott burgonya)	450 W+200 °C	27~32 perc	Helyezzen az alsó állványra egy 23 cm átmérőjű pyrex üvegtálat.
	12.3.5 (Sütemény)	180 °C-os gyors előmelegítés után 180 °C	38~43 perc	Helyezzen az alsó állványra egy 23 cm átmérőjű pyrex üvegtálat.
	12.3.6 (Csirke)	220 °C-os gyors előmelegítés után 450 W + 220 °C	35~40 perc	Helyezze a csirkét mellével lefelé az alsó állványra. 20 perc elteltével fordítsa meg.

Megjegyzés

SAMSUNG ELECTRONICS

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk